

Publication number: JP9047226 (A)
Publication date: 1997-02-18
Inventor(s): YAJIMA MIZUO; KATAHIRA RYOTA
Applicant(s): ASAMA KASEI KK
Classification:
- **international:** A23G3/00; A23G3/34; A23G4/00; A23G3/00; A23G3/34; A23G4/00; (IPC1-7): A23G3/30; A23G3/00
- **European:**
Application number: JP19950224589 19950810
Priority number(s): JP19950224589 19950810

Abstract of JP 9047226 (A)

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a new type confectionery having palate feeling of chewing gum and edible as a whole. **SOLUTION:** This new type confectionery is obtained by coating or spottedly mixing an edible chewing gum whose gum base consists of a fractionated product predominant in gliadin derived from wheat gluten with a kind of confectionery other than the chewing gum such as chocolate, candy, caramel, jelly, ice cream or puff snack.

• **NOTICES ***

JPO and INPIT are not responsible for any
damages caused by the use of this translation.

- 1.This document has been translated by computer. So the translation may not reflect the original precisely.
- 2.**** shows the word which can not be translated.
- 3.In the drawings, any words are not translated.

•
Machine translation:

[Claim(s)]

[Claim 1]New confectionary consisting of a kind of confectionary other than the edible chewing gums which use as a gum base a gliadin main-ingredients fraction by which fractionation was carried out from wheat gluten, and these chewing gums, or two sorts or more.

[Claim 2]The new confectionary according to claim 1 whose confectionary other than chewing gums is a chocolate kind, candies, caramels, jelly, snack confectionery, ice cream, and cakes.

DETAILED DESCRIPTION

[Detailed Description of the Invention]
[0001]

[Field of the Invention]This invention relates to new confectionary.

[0002]

[Description of the Prior Art]Since the conventional chewing gum is not edible, combining with other confectionary is not performed. Slightly, the so-called thing about [which is wrapped in sugar] glyocalyx, for example, "tableting gum" given in JP,7-67541,A, is proposed.

[0003]Although edible gum is indicated by JP,49-37270,B, combination with other confectionary is not indicated in this gazette.

[0004]It is a "Morinaga chewing candy" as confectionery with mouthfeel of chewing gum.

Although [Morinaga& Co., Ltd.] is marketed, it melts almost simultaneously with digestion (30 to 60 seconds), and this is bit and is far from enjoying a feeling. The combination confectionary which the soft candy of the marketing Co., Ltd. of the other company, for example, Lotte, etc. are almost same mouthfeel, and has mouthfeel of chewing gum is not known. Incidentally, the raw material display of the above-mentioned Morinaga chewing candy "high CHUU strawberry" is a starch syrup, sugar, vegetable fat and oil, strawberry fruit juice, strawberry pulp, gelatin, an acidulant, perfume, an emulsifier, vitamin C, and red cabbage colour. Chewing gum is not used.

[0005]

[Problem(s) to be Solved by the Invention]The purpose of this invention is as follows.

Mouthfeel of chewing gum, i.e., it can bite and a feeling can be enjoyed more.

Provide the new confectionary which can eat the whole confectionery.

[0006]

[Means for Solving the Problem]If what uses as a gum base a fraction (gliadin main-ingredients fraction) which uses gliadin of wheat gluten as the main ingredients is used as chewing gum as a result of repeating research wholeheartedly that this invention persons should attain the above-mentioned purpose, While being able to eat the whole confectionery combining other confectionary, such as chocolate, a caramel, Cookie, and ice cream, it found out that mouthfeel of chewing gum could be enjoyed and this invention was reached.

[0007]That is, new confectionary, wherein this invention consists of a kind of the edible chewing gums which use as a gum base a gliadin main-ingredients fraction by which fractionation was carried out from wheat gluten, and confectionary other than this chewing gum, or two sorts or more is provided.

[0008]In this invention, edible chewing gum in which this invention person etc. proposed a gliadin main-ingredients fraction by which fractionation was carried out from wheat gluten in the Japanese-Patent-Application-No. No. 144047 [six to] specification as edible chewing gum used as a gum base can be used.

[0009]In this invention, with edible chewing gums (henceforth edible gum). A gliadin main-ingredients fraction is used as a gum base, and it is a general term of chewing gum using fruit juice etc. as other raw materials further including gum in which a kind of sweeteners, perfume, coloring matter, etc. differs from an addition as a raw material.

[0010]As confectionary other than edible gums, for example as the typical thing, A chocolate kind, candies, caramels, jelly, and Cookie. Puff snacks, ice cream, and cakes can be mentioned, in addition baked goods, steamed filled dumplings, baked confectionery, tableting confectionary, bean confectionery, doughnuts, Popsicles, marshmallows, rice crackers, and hail can be mentioned.

[0011]In these confectionary, a "class" is a meaning which includes that from which a taste, a color, a kind of raw material, combination, etc. differ, for example, as a candy and caramels, A hard candy, a soft candy, a coffee caramel, a milk caramel, a nougat, TOFFI, etc. are included, and a

pudding, fruit jelly, oleaster jelly, etc. from which concentration of a gelling agent and a moisture content of a product are different are included to jelly. A sponge cake, a pound cake, a chiffon cake, a tart, a steaming cake, etc. in which raw material combination differs from a manufacturing method are included in cakes.

[0012]

[Embodiment of the Invention]As the mode of the composition of confectionary with new this invention, i.e., the method of edible gums and confectionary other than these gums put together, How to wrap in the method or these which coat the surroundings of edible gums with chocolate, a candy, jelly, etc., Although the method inserted in center portions, such as a method in which it is dotted in jelly, a cake, Cookie, ice cream, etc., and edible gum is made to mix and a puff snack, and cylindrical Cookie, can be mentioned, it is not limited to the method of put together.

[0013]Confectionary other than edible gums can also combine two or more sorts. For example, the method of coating the surroundings of edible gums with chocolate and coating the surroundings of it with a candy etc. further, The method of making it dotted with what coated the surroundings of edible gums with chocolate in ice cream, and the method of wrapping the gum which coated the surroundings of edible gums with chocolate in a marshmallow can be mentioned.

[0014]Although not limited for the ratio of edible gums and the other confectionary in these cases, if 1g or more of edible gums are contained in the confectionery of a piece, mouthfeel of chewing gum can be enjoyed preferably.

[0015]In the case of the confectionary which coats the circumference of edible gums with chocolate, jelly, etc. as a manufacturing method of the confectionary of this invention, for example. Are pouring out the chocolate and the gelatin solution in which these gums were dissolved, or, Conversely, the method of putting in and hardening gums in those melted objects and solutions can be mentioned, and what is necessary is just to mix other materials in one stage of those manufacturing processes in the case of a cake, ice cream, and Cookie, and it is not limited to the manufacturing method.

[0016]In this invention, a gliadin main-ingredients fraction, Wheat gluten For example, the ethanol solution of 30 - 70 capacity %, or below 30 capacity %. Although it can obtain from the supernatant liquid which performed extraction separation by the ability of a dissociated part to draw by methods, such as the adding-water method, a dry technique, and a pH adjustment method, preferably with the acid (pH 3.5-5.5) ethanol solution of 5 - 20 capacity %, it is not limited to the fractionation method.

[0017]The edible gums which use a gliadin main-ingredients fraction as a gum base can be obtained by fabricating in a desired form what carried out mixed kneading of sweeteners, perfume, coloring matter, the moisturizer, etc. to the above gliadin main-ingredients fractions. A gliadin main-ingredients fraction can also be heat-treated and used. By not less than 15% of moisture state pH 4-11 like said Japanese-Patent-Application-No. No. 144047 [six to] specification statement For example, 55-100 **, After heat-treating for 10 to 120 minutes, moisture may be adjusted to 50% or less, it can also use as a gum base, and the end of dried powder may be heat-treated at 100-300 ** for several seconds - 6 hours.

[0018]

[Example]Hereafter, an example is given and this invention is explained still in detail.

[0019]Reference example 1 (manufacture of the gliadin gum 1)

After adding 10 times the amount (weight) of acid ethanol solutions which added 0.3% of the weight of citrate to the ethanol solution of 15 capacity % to wheat gluten powder, Stirring extraction was carried out for 2 hours, the extract separated with the centrifuge was dried with the spray dryer, and the powder of the fraction (gliadin main-ingredients fraction) which uses gliadin as the main ingredients was obtained. The solids concentration in an extract was about 9 % of the

chocolate as a result of a sample, without collapsing, it has not been tasted until now which can taste chewing gum further. Having understood simultaneously was also possible while being able to taste ice cream, tasting the chewing gum of the chocolate taste.

[0031] Like Example 4 and the comparative example 1 reference example 2, 5 mm in thickness, and 10 mm in width. The gliadin gum 4 10 cm in length was made as an experiment, the commercial caramel was dissolved once, what was made into the sheet shaped about 1 mm thick while it was warm was wound around the gliadin gum 4, and was cut in after-cooling length of 2 cm, and the chewing gum caramel was obtained.

[0032] As a result of eating this chewing gum caramel with a commercial chewing candy (comparative example 1) and comparing it, the invention had mouthfeel of chewing gum 10 minutes or more to the commercial item having melted in 1 to 2 minutes. The invention did not arrive at a gear tooth to what a commercial item arrives at a gear tooth at the time of digestion, and it is hard to eat.

[0033] Add 3 % of the weight of powder gelatin to 30 % of the weight of example 5 water, add 66 % of the weight of sugar to the solution which warmed after gelatin swelled, and melted gelatin, and it melts. Furthermore 1 % of the weight of citrate and orange flavor 0.2 capacity % were added, it mixed, and the gelatin solution which kept it warm at 50-60 °C was prepared. Said gelatin solution was added to starch Moulder about 1/3, and it cooled, when a gelatin solution began to have become hard, the gliadin gum 2 of the reference example 2 was placed on it, the gelatin solution was hung further, and the whole was cooled and hardened. This thing was dried until the sugar content became 80 Brixes with the dryer further, and the oleaster containing chewing gum was made as an experiment.

[0034] As a result of trying this oleaster containing chewing gum, mouthfeel of the oleaster without former was able to be enjoyed.

[0035] It warms, after it adds 10 % of the weight of sugar, and 3 % of the weight of powder gelatin to example 6 coffee-extraction liquid and gelatin swells. The coffee jelly solution which melted gelatin was put into the cup for coffee jelly about 1/3, after having put in the gliadin gum 2 of the reference example 2 2-3 pieces after carrying out cooling solidification, and adding a coffee jelly solution to up [of a cup] further, it cooled and the coffee jelly containing chewing gum was obtained.

[0036] As a result of trying this coffee jelly containing chewing gum, they were the new dessert products which can enjoy mouthfeel of coffee jelly and chewing gum simultaneously.

[0037] Example 7 corn grits were covered over the extruder of one axis, and the puff snack with an in the air (diameter of about 6 mm) length of 5 cm was obtained. After putting the gliadin gum 5 which cut the board-shaped object of the gliadin gum of the reference example 1 in 5 - 6 mm square and length of 3 cm into the centrum of this puff snack and hanging seasoning oil and pizza seasoning powder, desiccation was performed and the snack containing chewing gum was obtained. When making the gliadin gum 5 as an experiment, the same pizza seasoning powder as what was hung was added 1% of the weight.

[0038] As a result of trying this snack containing chewing gum, it was the snack of mouthfeel without former where a feeling of KURISUBI of a snack and mouthfeel of chewing gum matched.

[0039] The sponge cake mix after putting the water 75g, the whole egg 150g, and frothing agent SP6g into example 8 cake mixer and stirring in 1 high-speed minute with a whipper for low-speed 2 minutes [The Kyowa Hakko Kogyo Co., Ltd. make, harmony F-10] While adding 300 g, performing stirring whipping for 4 minutes at high speed and transposing the abbreviation moiuty of the water of the alkaline glycerin solution of the reference example 1 to concentration grape fruit juice at this, add 0.3 g of raisin flavors, and also chewing gum is made as an experiment like the reference example 1, 100g of gliadin gum 6 cut to 3x3x10 mm was put in, stirring mixing

deacration was performed for 60 seconds at a low speed, and cloth was acquired. This cloth was calcinated for 30 minutes to a 150-ml aluminum cup at the amount ON ** of abbreviation halves, and 180-190 **, and the sponge cake containing chewing gum was obtained.

[0040]As a result of trying this sponge cake containing chewing gum, the chewing gum with which inside is dotted was the delicious raisin cake without former which did not become hard in heating by calcination and had middle mouthfeel of chewing gum and a raisin.

[0041]

[Effect of the Invention]The chewing gum made from this invention using the fraction which uses gliadin as the main ingredients, and other confectionary are combined.

Therefore, the new confectionary which has mouthfeel of the chewing gum in which all are eaten which was not able to be tasted can be provided until now.

The edible gum used by this invention and the confectionary of this invention can be used as new filling material for confectionary.

[Translation done.]

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-47226

(43) 公開日 平成9年(1997)2月18日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 G 3/30			A 2 3 G 3/30	
3/00			3/00	

審査請求 未請求 請求項の数 2 F D (全 4 頁)

(21) 出願番号	特願平7-224589	(71) 出願人	000101215 アサマ化成株式会社 東京都中央区日本橋小伝馬町20番3号
(22) 出願日	平成7年(1995)8月10日	(72) 発明者	矢嶋 瑞夫 東京都中央区日本橋小伝馬町20番3号 ア サマ化成株式会社内
		(72) 発明者	片平 亮太 東京都文京区後楽2-20-10
		(74) 代理人	弁理士 坂口 啓子

(54) 【発明の名称】 新規な菓子類

(57) 【要約】

【課題】 チューインガムの食感を有し、全体を食べることのできる新規な菓子類を提供すること

【手段】 小麦グルテンのグリアジンを主成分とする分画物をガムベースとする可食性チューインガム類と、チョコレート類、キャンディー類、キャラメル類、ゼリー類、アイスクリーム類、パフスナック類等の該ガム以外の菓子類でコーティングし、包み、またはそれらの中に点在、混入させる。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 小麦グルテンより分画されたグリアジン主成分分画物をガムベースとする可食性チューインガム類と該チューインガム類以外の菓子類の一種または二種以上とからなることを特徴とする新規な菓子類。

【請求項2】 チューインガム類以外の菓子類が、チョコレート類、キャンディー類、キャラメル類、ゼリー類、スナック菓子類、アイスクリーム類、ケーキ類である請求項1記載の新規な菓子類。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】 本発明は新規な菓子類に関する。

【0002】

【従来の技術】 従来のチューインガムは可食性でないため、他の菓子類と組み合わせることは行われていない。わずかに、砂糖で包む、いわゆる糖衣程度のもの、例えば特開平7-67541号公報記載の「打錠ガム」が提案されているくらいである。

【0003】 また、特昭49-37270号公報には可食性ガムが開示されているが、この公報には他の菓子類との組み合わせについては記載されていない。

【0004】 また、チューインガムの食感をもちた菓子として、「森永チューイングキャンディー」(森永製菓(株))が上市されているが、これは咀嚼とほとんど同時に溶け(30〜60秒)、噛み心地を楽しむには遠いものである。他社上市の、例えばロッテ(株)のソフトキャンディーなどもほぼ同様の食感であり、チューインガムの食感を有する組み合わせ菓子類は知られていない。ちなみに、上記森永チューイングキャンディー「ハイチュウ ストロベリー」の原料表示は、水飴、砂糖、植物性油脂、苺果汁、苺果肉、ゼラチン、酸味料、香料、乳化剤、ビタミンC、赤キャベツ色素となっており、チューインガムは用いられていない。

【0005】

【発明が解決しようとする課題】 本発明は、チューインガムの食感、即ち噛み心地をより楽しむことができるとともに、菓子全体を食べることのできる新規な菓子類を提供することを目的とする。

【0006】

【課題を解決するための手段】 本発明者等は、上記目的を達成すべく鋭意研究を重ねた結果、チューインガムとして、小麦グルテンのグリアジンを主成分とする分画物(グリアジン主成分分画物)をガムベースとするものを用いれば、チョコレート、キャラメル、クッキー、アイスクリーム等の他の菓子類と組み合わせ、菓子全体を食べることができるとともに、チューインガムの食感を楽しむことができるとを見だし、本発明に到達した。

【0007】 すなわち、本発明は、小麦グルテンより分

画されたグリアジン主成分分画物をガムベースとする可食性チューインガム類と該チューインガム以外の菓子類の一種または二種以上とからなることを特徴とする新規な菓子類を提供する。

【0008】 本発明において、小麦グルテンより分画されたグリアジン主成分分画物をガムベースとする可食性チューインガムとしては、本発明者等が特願平6-14047号明細書において提案した可食性チューインガムを用いることができる。

【0009】 また、本発明において、可食性チューインガム(以下、可食性ガムという)類とは、グリアジン主成分分画物をガムベースとし、原料として、甘味料、香料、色素等の種類又は添加量の異なるガムを含み、さらには、その他の原料として、果汁などを用いたチューインガムの総称である。

【0010】 また、可食性ガム類以外の菓子類としては、例えば、その代表的なものとして、チョコレート類、キャンディー類、キャラメル類、ゼリー類、クッキー類、パフスナック類、アイスクリーム類、ケーキ類を挙げることができ、そのほか、バンラン、饅頭類、焼き菓子類、打錠菓子類、豆菓子類、ドーナツ類、アイスキャンディー類、マシュマロ類、煎餅類、あらね類などを挙げることができる。

【0011】 これらの菓子類において、「類」は、味、色、原料の種類、配合などの異なるものを包含する意味であり、例えば、キャンディー、キャラメル類としては、ハードキャンディー、ソフトキャンディー、コーヒージャム、ミルクキャラメル、ヌガー、トフィー等を包含し、ゼリー類には、ゲル化剤の濃度、製品的水分量の相違する、プリンやフルーツゼリー、グミゼリー等を包含する。また、ケーキ類には、原料配合や製造法の異なるスポンジケーキ、パウンドケーキ、シホンケーキ、タルト、蒸しケーキ等を包含する。

【0012】

【発明の実施の形態】 本発明の新規な菓子類の構成の態様、すなわち、可食性ガム類と該ガム類以外の菓子類との組み合わせ方法としては、可食性ガム類の回りにチョコレート、キャンディー、ゼリー等をコーティングする方法またはこれらで包む方法、可食性ガムをゼリー、ケーキ、クッキー、アイスクリーム等の中に点状に混入させる方法、およびパフスナック、棒状クッキー等のセンター部に挿入する方法を挙げることができるが、その組み合わせ方法に限定されるものではない。

【0013】 また、可食性ガム類以外の菓子類は二種以上を組み合わせることもできる。例えば、可食性ガム類の回りにチョコレートをコーティングし、さらにその回りにキャンディー等をコーティングする方法、可食性ガム類の回りにチョコレートをコーティングしたものをアイスクリームの中に点状に混入させる方法、可食性ガム類の回りにチョコレートをコーティングしたガムをマシュマロ

で包む方法を挙げることができる。

【0014】これらの場合、可食性ガム類とそれ以外の菓子類との比率については限定されるものではないが、好ましくは一個の菓子の中に、可食性ガム類が1g以上含まれていれば、チューインガムの食感を楽しむことができる。

【0015】本発明の菓子類の製造方法としては、例えばチョコレートやゼリー等を可食性ガム類の周囲にコーティングする菓子類の場合、該ガム類に溶解させたチョコレートやゼラン溶液を注ぎかけたり、逆にそれらの溶解物や溶液中にガム類を入れて固める方法を挙げることができ、また、ケーキやアイスクリーム、クッキーの場合、それらの製造工程のいずれかの段階で他の材料に混ぜ込めばよく、その製造方法には限定されない。

【0016】本発明において、グリアジン主成分分画物は、例えば小麥グルテンを30〜70容量%のエタノール水溶液、または30容量%以下、好ましくは5〜20容量%の酸性(pH3.5〜5.5)エタノール水溶液で抽出分離を行った上澄み液から加水法、乾燥法、pH調整法などの方法で分離分離して得ることができるが、その分離方法に限定されない。

【0017】グリアジン主成分分画物をガムベースとする可食性ガム類は、上記のようなグリアジン主成分分画物に甘味料、香料、色素、保湿剤などを混合混練したものを所望の形に成形することにより、得ることができる。グリアジン主成分分画物は熱処理して用いることもできる。例えば前記特願平6-144047号明細書記載のように、15%以上の含水状態でpH4〜11で55〜100℃、10〜20分間加熱処理した後、水分を50%以下に調整してガムベースとして用いることもできるし、乾燥粉末を100〜300℃で数秒〜6時間加熱処理したものであってもよい。

【0018】

【実施例】以下、実施例を挙げて本発明をさらに詳細に説明する。

【0019】参考例1(グリアジンガム1の製造)
15容量%のエタノール水溶液に0.3重量%のクエン酸を加えた酸性エタノール水溶液10倍量(重量)を小麥グルテン粉末に加えた後、2時間攪拌抽出し、遠心分離機で分離された抽出液を噴霧乾燥機で乾燥させて、グリアジンを主成分とする分画物(グリアジン主成分分画物)の粉末を得た。抽出液中の固形分濃度は約9重量%であり、グリアジン主成分分画物の粉末中のグリアジン量は60重量%であった。

【0020】得られたグリアジン主成分分画物100gに対し、甘味料製剤(ハルスイート、味の素(株))45gを混合したものに、2.34gの水酸化ナトリウムを100gの水に溶解し、さらにグリセリンを25g溶解したアルカリ性グリセリン溶液を加え混捏した。混捏によってできたガムペースを加圧成形し、1cmの厚さ

の板状物を得た。この板状物を1×1×1cmの立方体に切断した後、乾燥し、水分が約25重量%の可食性ガムを得た。以下これをグリアジンガム1という。

【0021】このグリアジンガム1は、約1.2〜1.5gで、その食感は比較的ソフトな可食性ガムであった。

【0022】参考例2(グリアジンガム2の製造)

参考例1で得られたグリアジン主成分分画物の粉末をトレイに5〜10mmの厚さに敷き、115℃の乾熱器に入れ、10分間熱処理を行った。この熱処理中に2〜3回グリアジン主成分分画物の粉末を攪拌し、熱処理の均一化をはかり、熱処理グリアジン主成分分画物を得た。

【0023】得られた熱処理グリアジン主成分分画物を用いて、参考例1と同様の配合及び試作方法で可食性ガムを得た(グリアジンガム2)。このグリアジンガム2は、弾力性に富み、従来のチューインガムと同様の食感を有するものであった。

【0024】実施例1

参考例1で得たグリアジンガム1をレボリンガパンに入れ、攪拌しながら、表面にアラビアガムの10重量%水溶液をコートした後、レボリンガパンの入り口より温風(50〜70℃)を入れて表面を乾燥させた後、温風を冷風(5〜10℃)に切替え、これに、溶解後、約40℃でテンパリングを行ったチョコレートと少しずつ加えてグリアジンガム1の回りにチョコレートをコートし、グリアジンガムの表面にチョコレートが均一にコートされ、チョコレートが完全に固まった後、さらに、その表面に30%シェラックワックスエタノール溶液を均一にコートした後、冷風でアルコールを飛ばし、チョコレートガム1を得た。

【0025】このチョコレートガム1は、1個のグリアジンガム1に対し、約3〜5gのチョコレートがコーティングされたものであり、チョコレートをはかしながら食べるような試食を行った結果、チョコレートの香気をしばらくの間楽しんだ後、チョコレート味のチューインガムをさらに楽しむことのできるものであり、しばらくすると(3〜5分程度)自然に飲み込める状態になった。

【0026】実施例2

参考例2で得たグリアジンガム2を実施例1と同様にしてチョコレートガム2を試作した。

【0027】このチョコレートガム2を初めから咀嚼を行うような試食を行った結果、チョコレートとチューインガムを同時に食べているような今までにない食味であった。さらに、このチョコレートガム2は通常のチューインガムのように3〜5分間でその風味がなくなってしまうものではなく、チョコレート味のチューインガムを10分以上の間、味わうことができるものと同時にそのまま食べることのできるものであった。

【0028】実施例3

参考例1と同様にして、直径約5mmの球形のグリアジウム3を試作し、実施例1と同様にしてチョコレートガム3を試作した。なお、1個のチョコレートガム3に対し、チョコレートは約1gコートされたものであった。

【0029】このチョコレートガム3をアイスクリームミックスに対し、20重量%の割合で、冷やされたアイスクリームミックスを攪拌凍結する際に添加し、チョコレートガム入りアイスクリームを試作した。

【0030】このアイスクリームの製造過程において、チョコレートガム3は溶れることなく、試食の結果、アイスクリームとチョコレートを味わった後、さらにチューインガムを味わうことのできる。今までに味わったことのないものであった。また、チョコレート味のチューインガムを味わいながら、アイスクリームを味わうことができるとともに、同時に飲み込んでしまうことも可能であった。

【0031】実施例4、比較例1

参考例2と同様にして、厚さ5mm、幅10mm、長さ10cmのグリアジウム4を試作し、市販のキャラメルを一度溶解し、温かいうちに厚さ約1mmのシート状にしたものを、グリアジウム4に巻き、冷却後長さ2cmに切断し、チューインガムキャラメルを得た。

【0032】このチューインガムキャラメルを市販のチューインキャンデー（比較例1）と食べ比べてみた結果、市販品は1〜2分で溶けてしまったのに対し、発明品は10分以上もチューインガムの食感を有していた。さらに、市販品は咀嚼時、歯に着いて食べにくいのに対し、発明品は歯に着くことはなかった。

【0033】実施例5

水30重量%に粉末ゼラチン3重量%を加え、ゼラチンが膨潤してから加熱してゼラチンを溶かした溶液に砂糖6.6重量%を加えて溶かし、さらにクエン酸1重量%とオレンジフレーバー0.2容量%を加えて混合し、50〜60℃に保温したゼラチン溶液を用意した。澱粉モルダに前記ゼラチン溶液を1/3程度加えて冷却し、ゼラチン溶液が固まり始めたなら参考例2のグリアジウム2をその上に置き、さらにゼラチン溶液を掛け、全体を冷却し固めた。このものをさらに乾燥機で糖度が80ブリックスになるまで乾燥し、チューインガム入りグミを試作した。

【0034】このチューインガム入りグミを試食した結果、今までにはないグミの食感を楽しむことができた。

【0035】実施例6

コーヒー抽出液に砂糖10重量%と粉末ゼラチン3重量%を加え、ゼラチンが膨潤した後、加熱して、ゼラチンを溶かしたコーヒーゼリー溶液をコーヒーゼリー用カップに1/3程度入れ、冷却固化した後、参考例2のグリア

ジウム2を2〜3個入れ、さらにコーヒーゼリー溶液をカップの上まで加えた後、冷却してチューインガム入りコーヒーゼリーを得た。

【0036】このチューインガム入りコーヒーゼリーを試食した結果、コーヒーゼリーとチューインガムの食感を同時に楽しめる新しいデザート製品であった。

【0037】実施例7

コーングリツを一輪のエクストルーダーにかけ、中空（約6mm径）の長さ5cmのバフスナックを得た。このバフスナックの中空部に参考例1のグリアジウム5の板状物を5〜6mm角、長さ3cmに切断したグリアジウム5を入れ、シーズニングオイルとビザシーズニングパウダーを掛けた後、乾燥を行い、チューインガム入りスナックを得た。なお、グリアジウム5を試作する際、掛けたものと同一のビザシーズニングパウダーを1重量%添加した。

【0038】このチューインガム入りスナックを試食した結果、スナックのクリスピー感とチューインガムの食感がマッチした。今までにはない食感のスナックであった。

【0039】実施例8

ケーキミキサーに、水75g、全卵150g、起泡剤SP6gを入れ、ホイッパーで低速2分、高速1分で攪拌した後、スポンジケーキミックス（協和発酵工業（株）製、ハーモニーフー10）300gを加え、高速で4分間攪拌ホイッピングを行い、これに、参考例1のアルカリ性グリセリン溶液の水の約半量を濃縮グレープ果汁に置き換えるとともにレーズンフレーバー0.3gを添加するほかは参考例1と同様にしてチューインガムを試作し、3×3×10mmに切断したグリアジウム6を100g入れ、低速で60秒攪拌混合脱気を行い、生地を得た。この生地を150mmのアルミカップに約半分量入れ、180〜190℃で30分間焼成し、チューインガム入りスポンジケーキを得た。

【0040】このチューインガム入りスポンジケーキを試食した結果、中に点在するチューインガムは、焼成による加熱においても硬くならず、今までには味わうことのできた、全部が食べられるチューインガムの食感を有する新規な菓子類を提供することができる。また、本発明で用いる可食性ガム及び本発明の菓子類は、菓子類用の新しいフィリング材として使用することができる。

【0041】

【発明の効果】本発明によれば、グリアジンを主成分とする分画物を用いて作られたチューインガムとその他の菓子類を組み合わせることににより、今までには味わうことのできなかった、全部が食べられるチューインガムの食感を有する新規な菓子類を提供することができる。また、本発明で用いる可食性ガム及び本発明の菓子類は、菓子類用の新しいフィリング材として使用することができる。